



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2005



CONDITIONS CLIMATIQUES

Des conditions idéales depuis le mois de mai (un ensoleillement permanent sans excès de chaleur, très peu de pluie et fraîcheur nocturne) permettent d'obtenir une maturation lente, caractéristique des années légendaires du Médoc.

LES VENDANGES COMMENCENT LE 29 SEPTEMBRE

Après vinification on obtient bien le millésime exceptionnel que l'on pressentait. Les Merlots sont aussi réussis que les Cabernets : fruit intense et élégant, équilibre, profondeur, richesse, concentration et fraîcheur extrême, sans oublier un potentiel de garde presque illimité.

Millésime exceptionnel.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur vermeil intense
- Nez de figes mûres, de pruneaux, de fruits confits
- Bouche tout en ampleur, en richesse et en complexité aromatique avec une structure tannique fondue
- Fin de bouche très longue et soyeuse

Très grand vin !